



Coordinación de Gestión  
de Compras Públicas  
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**PLIEGO DE PROCEDIMIENTO ESPECIAL DE ARRENDAMIENTO DE  
BIENES INMUEBLES**

**ENTIDAD CONTRATANTE - ARRENDADORA**

**PROCEDIMIENTO ESPECIAL**

**CÓDIGO: ARBI-UNACH-2025-005**

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**

**ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L  
CAMPUS “EDISON RIERA”**

Riobamba-Ecuador



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO  
PROCESO ARBI-UNACH-2025-005

**PLIEGO DEL PROCEDIMIENTO DE “ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR  
COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON RIERA”**

**CONTENIDO:**

**SECCIÓN I**

Convocatoria

**SECCIÓN II**

Objeto de la Contratación y Términos de Referencia.

**SECCIÓN III**

Condiciones del procedimiento

**SECCIÓN IV**

Formularios de Oferta

**SECCIÓN V**

Modelo de Contrato.



## SECCIÓN I

### CONVOCATORIA

**CÓDIGO: PROCEDIMIENTO ESPECIAL No. ARBI-UNACH-2025-005**

#### **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON RIERA”**

Previo los trámites internos, considerando la necesidad técnica y económica que la Universidad Nacional de Chimborazo, tiene para la contratación de servicios, la Máxima Autoridad autorizó el inicio del Procedimiento Especial, para el **“ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON RIERA”**; mediante Resolución N.º 0014-PC-UNACH-2025, conforme lo dispone el artículo 59 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y el artículo 219 del Reglamento General de la LOSNCP.

De acuerdo con los pliegos de condiciones del procedimiento especial, elaborados por la UNACH, se invita a todos los oferentes interesados en participar, a que presenten su oferta técnica y económica para el **“ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON RIERA”**; por el plazo de **2 años, contados a partir de la suscripción del contrato.**

**CANON BASE DE OFERTA:** Conforme la normativa vigente, la oferta ganadora será aquella que, cumpliendo con los requisitos establecidos para este procedimiento, oferte el canon de arrendamiento más alto y cumpla con los criterios de evaluación.

Con tal antecedente, se ha establecido una base mínima, la cual es sustentada en OFICIO No. 140 -WCN- INF-2024 emitido por el profesional de la Coordinación de Infraestructura y Mantenimiento, estableciéndose el valor base de: \$ 350.00, (TRECIENTOS CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA), valor que incluye servicios básicos. Este valor no incluye IVA

El contrato tendrá una vigencia de dos años a partir de la firma del contrato.

Las condiciones generales de esta convocatoria son las siguientes:

1. Los Pliegos están disponibles, sin ningún costo, en la página institucional de la Universidad Nacional de Chimborazo, [www.unach.edu.ec](http://www.unach.edu.ec) y en el portal COMPRASPÚBLICAS de conformidad con lo previsto en los términos de referencia aprobados.
2. Los oferentes interesados podrán realizar un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento, en la fecha y hora determinadas en el cronograma de este documento.
3. Los oferentes interesados podrán realizar preguntas a través del correo electrónico: [cbermeo@unach.edu.ec](mailto:cbermeo@unach.edu.ec); hasta la fecha y hora establecidas en el cronograma del procedimiento; y recibir respuestas y aclaraciones de la Entidad Contratante, respecto al contenido de los Pliegos, de la cual se levantará un acta que será publicada



en el Portal institucional y contestada directamente al correo electrónico fuente de consulta, hasta el día y hora establecidos en el cronograma antes descrito.

4. La oferta se presentará de forma digital a través del correo electrónico [cbermeo@unach.edu.ec](mailto:cbermeo@unach.edu.ec) hasta la fecha límite **15h00 del 18 de marzo de 2025** para su presentación debidamente firmada, de preferencia suscrito electrónicamente, deben ingresar su oferta en formato PDF suscrito por el arrendador o su representante.

**FORMULARIOS:** Al momento de presentar su oferta obligatoriamente deberán presentar firmados los Formularios de Oferta que se encuentran dentro del pliego de la contratación.

**RGLOSNC:** *“Art 35.- Documentos suscritos electrónicamente. - (...) No estarán sujetos a la obligatoriedad de suscripción electrónica de documentos, en ninguna de sus etapas o fases, los procedimientos de feria inclusiva, arrendamiento y adquisición de inmuebles y contratación en situación de emergencia.”*

**ENTREGA:** No se receptorá ofertas de forma física, únicamente al correo electrónico del servidor establecido en los pliegos del proceso.

**FIRMA ELECTRÓNICA:** Para la presente contratación no es obligatoria la suscripción de la oferta mediante firma electrónica según establece la normativa vigente.

5. **Cronograma del procedimiento:** El cronograma que regirá el procedimiento será el siguiente:

| Concepto  | Fecha      | Hora  |
|---|------------|-------|
| Fecha de publicación del proceso en la WEB Institucional. (CONVOCATORIA)  | 11/03/2025 | 17h30 |
| Visita instalaciones coordinar con el MSc. Gonzalo Erazo al correo electrónico <a href="mailto:lerazo@unach.edu.ec">lerazo@unach.edu.ec</a>           | 12/03/2025 | 16h30 |
| Fecha límite para efectuar preguntas (únicamente se recibirá las preguntas al correo <a href="mailto:cbermeo@unach.edu.ec">cbermeo@unach.edu.ec</a> ) | 13/03/2025 | 16h30 |
| Fecha límite para respuestas y aclaraciones (contestada directamente al correo electrónico fuente de consulta)  | 18/03/2025 | 16h30 |
| Fecha límite recepción de ofertas. (Únicamente al correo: <a href="mailto:cbermeo@unach.edu.ec">cbermeo@unach.edu.ec</a> )                            | 20/03/2025 | 15h00 |
| Fecha de apertura de Ofertas  | 20/03/2025 | 16h00 |
| Término máximo para solicitar convalidaciones de errores  | 25/03/2025 | 16h00 |
| Término máximo para recibir convalidaciones de errores requeridos   | 25/03/2025 | 16h00 |
| Fecha estimada de adjudicación.   | 01/04/2025 | 17h30 |

6. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.
7. La oferta debe presentarse por la totalidad del servicio solicitado
8. **CARACTERÍSTICAS DEL INMUEBLE:** El espacio está situado en la planta baja del edificio Bloque L junto al parqueadero administrativo y a la piscina del Campus “Edison Riera”, de la Universidad Nacional de Chimborazo, ubicada en la Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía Guano, del cantón Riobamba. La Universidad asignará un espacio físico de 391,29 m<sup>2</sup>, construido en hormigón armado con acabado enlucido paleteado fino y pintura. El espacio cuenta con tres puertas de acceso fabricadas en vidrio templado para facilitar la entrada. Para acceder al área de cocina, se dispone de una puerta de madera; esta zona cuenta con mesones de cerámica y tres fregaderos, uno de los cuales tiene agua caliente gracias a un calefón eléctrico interno. Además, el área se complementa con una campana extractora para eliminar olores y una centralina de gas ubicada en el exterior del edificio. Para el almacenamiento, hay disponible una bodega general y un área fría, así como espacios internos adicionales. El personal tiene acceso a vestidores privados y un baño completo. El comedor destinado al servicio público incluye un mesón para



expedio junto a un fregadero; esto permite optimizar tanto el flujo laboral como la atención brindada a los usuarios.

9. Espacio físico construido en hormigón armado con acabado enlucido paleteado fino y pintura. El espacio cuenta con tres puertas de acceso fabricadas en vidrio templado para facilitar la entrada. Para acceder al área de cocina, se dispone de una puerta de madera; esta zona cuenta con mesones de cerámica y tres fregaderos, uno de los cuales tiene agua caliente gracias a un calefón eléctrico interno. Además, el área se complementa con una campana extractora para eliminar olores y una centralina de gas ubicada en el exterior del edificio. Para el almacenamiento, hay disponible una bodega general y un área fría, así como espacios internos adicionales. El personal tiene acceso a vestidores privados y un baño completo equipado con lavamanos, sanitario y ducha. El comedor destinado al servicio público incluye un mesón para expendio junto a un fregadero; esto permite optimizar tanto el flujo laboral como la atención brindada a los usuarios.

**PAGO DE SERVICIOS BÁSICOS:** Se incluye dentro del canon de arrendamiento, por cuanto no se dispone de medidores individuales en dichos espacios.

10. **EL INMUEBLE CUENTA CON LOS SIGUIENTE:**

Área de cocina (mesones, fregaderos)

Área de bodega

Área de zona fría

Área de vestidores y baño interno (lavamanos, sanitario, área de ducha)

Campana extractora de olores

Área de comedor con mesón de expendio de productos y fregadero

Áreas de bodega y almacenamiento interno

Calefón eléctrico interno

Centralina de gas externa

Puertas de acceso de vidrio templado. La puerta principal se apertura por sensor de movimiento. La puerta lateral próxima al parqueadero cuenta con llaves de acceso, la puerta lateral interna hacia el ascensor del bloque tiene candado de seguridad.

11. **FORMA DE PAGO:** El pago del canon de arrendamiento deberá ser pagado en los 10 primeros días de cada mes, en las ventanillas de Tesorería, quien emitirá la factura correspondiente. Como requisito deberá presentarse la orden de pago, expedida por la Administración de Contrato.
12. El procedimiento se ceñirá a las disposiciones de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de contratación Pública, su Reglamento General y a los presentes Pliegos. La máxima autoridad o su delegado podrán cancelar el procedimiento en cualquier momento hasta 24 horas antes de la presentación de la oferta, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública;
13. La máxima autoridad o su delegado podrá declarar desierto el procedimiento, en los casos establecidos en el artículo 33 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública;
14. En ningún caso, el participante tendrá derecho a reparación o indemnización alguna en caso de declaratoria del procedimiento desierto o de cancelación del procedimiento.
15. El arrendatario queda prohibido de subarrendar el espacio dado en arrendamiento por parte de la Universidad Nacional de Chimborazo.
16. El arrendatario deberá comunicar por escrito a la Universidad, para realizar cambios y accesorios de ser el caso, así como el personal que se le deberá permitir el ingreso para dicha actividad.



17. El arrendatario deberá adoptar las medidas que considere pertinente para garantizar la conservación y seguridad del espacio arrendado.
18. El arrendatario en caso de daño o deterioro del espacio arrendado no imputable a su desgaste natural debido a su impericia o mal uso deberá restaurarlo o mantenerlo en las mismas condiciones en las que el espacio fue entregado.

**Riobamba, marzo 2025**

Dr. Nicolay Samaniego Erazo, PhD.  
**RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE CHIMBORAZO**



## SECCIÓN II OBJETO DE LA CONTRATACIÓN Y TÉRMINOS DE REFERENCIA.

1.- Objeto de La Contratación: “ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON RIERA””

“TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL  
ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON  
RIERA”

### ANTECEDENTES:

La Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH), como institución líder en educación superior, recibe estudiantes de todas las regiones del Ecuador, impulsando una formación académica que combina la excelencia educativa con el desarrollo integral de su comunidad universitaria. Para alcanzar este objetivo, la UNACH proporciona una amplia gama de servicios estudiantiles que incluyen atención médica y odontológica, bares y comedores, conectividad Wi-Fi y escenarios deportivos, garantizando así el bienestar y la comodidad de todos sus miembros

### OBJETIVOS:

Contar con el servicio de bar comedor en cada uno de los campus universitarios que permita satisfacer las necesidades de alimentación de la comunidad universitaria como apoyo a sus actividades educativas y laborales.

### ALCANCE:

Proveer de bar comedor que facilite la alimentación y contribuya al desarrollo educativo, profesional y bienestar en general de la comunidad universitaria en el Campus Norte “Edison Riera”

### METODOLOGIA DE TRABAJO:

#### DISPOSICIONES

- El Administrador de Contrato controlará el funcionamiento y cumplimiento de los contratos de los diferentes espacios que tiene la Institución.
- El horario de atención del bar deberá ser cumplido de manera estricta, garantizándose el servicio permanente y continuo, el mismo que será de lunes a viernes de 07:00 a 20:00.
- **Entrega de documentación y permisos de funcionamiento.** - El Arrendatario en el término de 45 días luego de firmado el contrato, deberá presentar ante el Administrador de Contrato lo siguiente:
  - a) Permisos de funcionamiento del bar- cafetería
  - b) Legalización de los trabajadores (afiliación al IESS).



- c) Plan de Seguridad y Salud.
- d) Certificado de aptitud laboral de cada uno de los trabajadores emitido por un médico ocupacional.
- e) Carnet de inmunización de cada uno de los trabajadores, emitido por el Ministerio de Salud Pública, o, en su defecto, que se encuentre vigente durante la vigencia del contrato.

Las copias de estos documentos deberán ser presentados y entregados al Administrador de Contrato quien remitirá para el registro respectivo al área de Riesgos y Salud Ocupacional de la UNACH.

Si culminado el término indicado, persiste el incumplimiento de entrega de alguno de los documentos descritos, se procederá con la imposición de multas respectivas, siguiendo el procedimiento establecido en el art. 293 RGLOSNC. De persistir la falta de entrega de documentación en el siguiente período mensual, será causal de terminación unilateral de contrato.

#### **Documentación sanitaria. –**

Los alimentos que se expendan deberán ser saludables y cumplir con las normas sanitarias. El personal técnico que se encuentre dentro de la oferta deberá contar con el Certificado de manejo de alimentos, expedido por el ARCSA, debiendo estar vigente durante la duración del contrato. La Administración de Contrato velará por el cabal cumplimiento de esta disposición.

En el evento que, durante la ejecución de contrato, se cambie de personal técnico, el reemplazante deberá reunir los mismos requisitos establecidos en estos TDR; debiendo ser comunicados, revisados y validados por la Administración de Contrato, previo al inicio de sus actividades laborales.

El personal que manipule alimentos deberá contar con el equipo de protección individual apropiado, dependiendo de los factores de riesgo a los que estén expuestos.

El arrendatario deberá presentar una garantía que corresponda al valor de dos meses de arriendo sin incluir IVA, garantía que será presentada previo a suscribir el contrato. El monto indicado deberá ser entregado en efectivo, en ventanillas de Tesorería, quien conferirá el certificado respectivo, previo la presentación de la orden de pago emitida por la Coordinación de Compras Públicas, junto con la solicitud de requisitos de contrato.

El Arrendatario deberá cancelar los valores por concepto de arrendamiento únicamente en Tesorería de la Institución, previo a la cancelación deberá retirar la orden de pago en la Coordinación de Gestión de Bienestar Estudiantil y Universitario, emitida por la Administración de Contrato.

#### **Procedimiento y causales de imposición de multas en la ejecución de contrato. –**

Durante la ejecución del contrato, la Administración podrá determinar la imposición de multas ante incumplimientos por parte del contratista, debiéndose seguir el presente procedimiento:

La Administración de Contrato, junto con la Unidad de Riesgos, Salud y Seguridad en el Trabajo, realizarán controles aleatorios al servicio de bar comedor. Los resultados de estas inspecciones se documentarán en informes que deberán ser emitidos dentro de los 5 días término posteriores a cada control.

En caso de que las inspecciones y controles detecten incumplimientos a las disposiciones contractuales o deficiencias en el servicio, la Administración de Contrato procederá a notificar formalmente las observaciones identificadas.

Las sanciones que se ejecutarán en caso de no cumplir con las disposiciones irán desde cobro de multas hasta terminación de contratos de manera unilateral. (de acuerdo a lo que establezca el contrato).

#### **Faltas leves. –**





A partir del pedido del Administrador de Contrato a la Unidad de Riesgos, Salud y Seguridad en el Trabajo de la Institución, se realizarán controles aleatorios a los productos expendidos y, se aplicarán encuestas para conocer el nivel de satisfacción de la comunidad universitaria. Art. 255 Reglamento de salud en el trabajo y Acuerdo ministerial 196 del Ministerio de Trabajo.

Se consideran faltas leves y se impondrá el 1 x 1000 del canon de arrendamiento, a aquellas que no son causal de riesgo para la salud de las personas, las siguientes:

- 1- Mala atención al público, debidamente comprobadas durante un mes. En el evento de reincidir dentro del mismo mes, se considerará, falta grave.
- 2- Por cada día de retraso en la fecha en la que debe cancelar el canon de arrendamiento del mes respectivo.
- 3- Incumplimiento por primera ocasión del horario de atención establecido en estos TDR y en el contrato. El incumplimiento del horario será sancionado de la siguiente manera:

Primera ocasión: Multa de 1x1000 del valor del contrato por cada día.

Segunda ocasión: Se considerará falta grave y se aplicará la multa correspondiente de 5x1000 por cada día.

Tercera ocasión: Constituirá falta muy grave, lo que facultará a la Institución para proceder con la terminación unilateral del contrato

- 4- Manejo incorrecto de basura o desechos no peligrosos para la salud humana detectados en los controles periódicos que se ejecutará por el Administrador de Contrato.
- 5- Falta injustificada de permisos y certificaciones por cada día hasta su prestación.
- 6- Falta injustificada en la presentación de las planillas mensuales de afiliación al IESS de los trabajadores. El arrendatario dentro de los 5 primeros días deberá presentar la afiliación al IESS de todos sus trabajadores del mes inmediato anterior. En caso de no presentar en el plazo señalado se le aplicará la multa del 1x1000 hasta el día de su presentación.
- 7- Falta injustificada de entrega del Plan de Seguridad y Salud por cada día hasta su presentación.

#### **Faltas graves. –**

Se consideran faltas graves y se impondrá el 3x1000 del canon de arrendamiento, a aquellas que no son causal de riesgo para la salud de las personas, y se considerarán las siguientes:

- 1- Reincidencia en el cometimiento de una falta leve.
- 2- Incumplimiento de disposiciones administrativas emitidas por la Administración de Contrato o las Autoridades Institucionales.

#### **Faltas muy graves. –**

Se consideran faltas muy graves y se impondrá el 5 x 1000 del canon de arrendamiento, aquellas que son causal de riesgo para la salud de las personas; o, la reincidencia de las faltas graves. Las infracciones que se consideran faltas graves son las siguientes:

- 1- Violación de las normas de higiene alimentaria, tales como: manipulación inapropiada de alimentos y bebidas, uso de alimentos caducados o en mal estado, no garantizar la cadena de frío; y, contaminación cruzada.
- 2- Violencia verbal o física al público.
- 3- Expendio de bebidas alcohólicas y/o sustancias estupefacientes o psicotrópicas.

Independientemente de las multas, en caso de que las inspecciones detecten hallazgos que representen un riesgo para la salud, el Administrador del Contrato podrá solicitar la realización de estudios fisicoquímicos y/o microbiológicos, cuyo costo será asumido por el contratista. Si los resultados de dichos estudios evidencian el incumplimiento de las normas sanitarias vigentes, será causal para la terminación unilateral del contrato.



Todas las faltas contempladas como muy graves, serán causal de inicio de terminación unilateral de contrato.

#### **Procedimiento para Terminación del plazo de contrato. –**

De conformidad con la Ley de Inquilinato vigente, la administración de contrato comunicará al arrendatario su resolución de terminar el contrato con noventa días de anticipación, por lo menos, a la fecha de expiración del mismo.

### **INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD:**

La ubicación del bien inmueble por arrendarse, está situado en la planta baja del edificio Bloque L junto al parqueadero administrativo y a la piscina del Campus “Edison Riera”, de la Universidad Nacional de Chimborazo, ubicada en la Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía Guano, del cantón Riobamba.

La Universidad asignará un espacio físico de 391,29 m<sup>2</sup>, construido en hormigón armado con acabado enlucido paletado fino y pintura. El espacio cuenta con tres puertas de acceso fabricadas en vidrio templado para facilitar la entrada. Para acceder al área de cocina, se dispone de una puerta de madera; esta zona cuenta con mesones de cerámica y tres fregaderos, uno de los cuales tiene agua caliente gracias a un calefón eléctrico interno. Además, el área se complementa con una campana extractora para eliminar olores y una centralina de gas ubicada en el exterior del edificio. Para el almacenamiento, hay disponible una bodega general y un área fría, así como espacios internos adicionales. El personal tiene acceso a vestidores privados y un baño completo. El comedor destinado al servicio público incluye un mesón para expendio junto a un fregadero; esto permite optimizar tanto el flujo laboral como la atención brindada a los usuarios.

UBICACIÓN: Av. Antonio José De Sucre Km. 1 ½ Vía A Guano Campus Edison Riera

SECTOR: Las Abras

CIUDAD: Riobamba

CARACTERÍSTICAS DEL INMUEBLE: Espacio físico construido en hormigón armado con acabado enlucido paletado fino y pintura. El espacio cuenta con tres puertas de acceso fabricadas en vidrio templado para facilitar la entrada. Para acceder al área de cocina, se dispone de una puerta de madera; esta zona cuenta con mesones de cerámica y tres fregaderos, uno de los cuales tiene agua caliente gracias a un calefón eléctrico interno. Además, el área se complementa con una campana extractora para eliminar olores y una centralina de gas ubicada en el exterior del edificio. Para el almacenamiento, hay disponible una bodega general y un área fría, así como espacios internos adicionales. El personal tiene acceso a vestidores privados y un baño completo equipado con lavamanos, sanitario y ducha. El comedor destinado al servicio público incluye un mesón para expendio junto a un fregadero; esto permite optimizar tanto el flujo laboral como la atención brindada a los usuarios.

METROS CUADRADOS DE ARRENDAMIENTO: 391,29 m<sup>2</sup>

PAGO DE SERVICIOS BÁSICOS: Se incluye dentro del canon de arrendamiento, por cuanto no se dispone de medidores individuales en dichos espacios.

EL INMUEBLE CUENTA CON LOS SIGUIENTE:

Área de cocina (mesones, fregaderos)

Área de bodega

Área de zona fría

Área de vestidores y baño interno (lavamanos, sanitario, área de ducha)

Campana extractora de olores

Área de comedor con mesón de expendio de productos y fregadero

Áreas de bodega y almacenamiento interno

Calefón eléctrico interno

Centralina de gas externa

Puertas de acceso de vidrio templado. La puerta principal se apertura por sensor de movimiento. La puerta lateral próxima al parqueadero cuenta con llaves de acceso, la puerta lateral interna hacia el ascensor del bloque tiene candado de seguridad.

#### **CANON BASE DE OFERTA:**



Conforme la normativa vigente, la oferta ganadora será aquella que, cumpliendo con los requisitos establecidos para este procedimiento, oferte el canon de arrendamiento más alto y cumpla con los criterios de evaluación.

Con tal antecedente, se ha establecido una base mínima, la cual es sustentada en OFICIO No. 140 -WCN- INF-2024 emitido por el profesional de la Coordinación de Infraestructura y Mantenimiento, estableciéndose el valor base de: \$ 350,00 (TRECIENTOS CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA), valor que incluye servicios básicos. Este valor no incluye IVA.

#### OBJETO DE CONTRATACIÓN:

**ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON RIERA”**

#### PLAZO DE EJECUCIÓN:

El contrato tendrá una vigencia de dos años a partir de la firma del contrato.

#### VIGENCIA DE LA OFERTA:

Los precios de las ofertas deben ser mantenidos hasta un plazo de 90 días.

#### NORMATIVA APLICABLE

LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

Art. 59.-Régimen. -Los contratos de arrendamiento tanto para el caso en que el Estado o una institución pública tengan la calidad de arrendadora como arrendataria se sujetará a las normas previstas en el Reglamento de esta Ley.

REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

**Art. 219.- Procedimiento en caso de que la entidad contratante sea arrendadora.** - Las entidades previstas en el artículo 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, podrán dar en arrendamiento bienes inmuebles de su propiedad, para lo cual, seguirán el siguiente procedimiento:

1. La máxima autoridad o su delegado publicará en el portal COMPRASPÚBLICAS, el pliego en el que se establecerá las condiciones en las que se dará el arrendamiento, con la indicación de la ubicación y características del bien. En el pliego se preverá la posibilidad de que el interesado realice un reconocimiento previo del bien ofrecido en arrendamiento. Adicionalmente deberá publicar la convocatoria en la página web de la institución, o el uso de otros medios de comunicación que se considere pertinentes;
2. La recepción de ofertas se realizará en el día y hora señalados en el pliego, luego de lo cual la máxima autoridad o su delegado, adjudicará el arrendamiento al mejor postor;
3. Se entenderá que la oferta más conveniente es aquella que, ajustándose a las condiciones del pliego y ofrezca el mayor precio; y,
4. Para la suscripción del contrato, el adjudicatario no requiere estar inscrito y habilitado en el RUP.

#### TIPO DE ADJUDICACION:

La adjudicación es total de acuerdo a las características específicas del servicio objeto de la contratación.



**FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO (CANON DE ARRENDAMIENTO)**

FORMA DE PAGO: El pago del canon de arrendamiento deberá ser pagado en los 10 primeros días de cada mes, en las ventanillas de Tesorería, quien emitirá la factura correspondiente. Como requisito deberá presentarse la orden de pago, expedida por la Administración de Contrato.

*De conformidad a la prohibición de presentación de documentos impresos establecida en la Normativa Secundaria Art. 22.- Prohibición de impresión documentos firmados electrónicamente. - Se prohíbe que las Direcciones Financieras de las entidades contratantes exijan la entrega o impresión de documentos firmados electrónicamente para proceder con pagos; si la totalidad del expediente se encuentra con firma digital.*

*Normas de Control Interno de la Contraloría General del Estado, 410-17 Firmas electrónicas que dice: "Las entidades, organismos y dependencias del sector público, así como las personas jurídicas que actúen en virtud de una potestad estatal, ajustarán sus procedimientos y operaciones e incorporarán los medios tecnológicos necesarios que permitan el uso de la firma electrónica de conformidad con el marco legal y la normativa relacionada que sea emitida por el organismo rector.*

*2. Conservación de archivos electrónicos, Los archivos electrónicos o mensajes de datos firmados electrónicamente se conservarán en su estado original mediante el uso de medios electrónicos, repositorios de datos y/o sistemas de gestión documental institucionales, que dispongan de funcionalidades que garanticen la autenticidad, fiabilidad, integridad y disponibilidad a largo plazo de la información digital ahí contenida (...)"*

**PROYECTO AL QUE PERTENECE LA CONTRATACION:**

No Aplica

**ESPACIO OBJETO DE ARRENDAMIENTO:**

| N | DESCRIPCIÓN   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | ÍTEM PRESUPUESTARIO | CÓDIGO CPC |
|---|---|----------|------------------|---------------------|------------|
| 1 | ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS "EDISON RIERA" | 1        | 1                | NO APLICA           | 721120014  |

**CONDICIONES DE ENTREGA DEL SERVICIO DE BAR COMEDOR**

**ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS "EDISON RIERA"**

El horario de atención del bar deberá ser cumplido de manera estricta, garantizándose el servicio permanente y continuo, el mismo que será de lunes a viernes de 07:00 a 20:00.

El Arrendatario durante toda la vigencia del contrato, deberá tener vigente, al menos la siguiente documentación:

- a) Permisos de funcionamiento del bar- comedor



- b) Legalización mensual de los trabajadores (afiliación al IESS), salvo excepciones establecidas en el Código de Trabajo para los artesanos calificados o régimen RIMPE, los cuales deberán presentar contratos suscritos con su personal. El arrendatario dentro de los 5 primeros días deberá presentar la afiliación al IESS de todos sus trabajadores del mes inmediato anterior. En caso de no presentar en el plazo señalado se le aplicará la multa correspondiente hasta el día de su presentación.
- c) Plan de Seguridad y Salud.
- d) Certificado de aptitud laboral de cada uno de los trabajadores emitido por un médico ocupacional.
- e) Carnet de inmunización de cada uno de los trabajadores, emitido por el Ministerio de Salud Pública, o, en su defecto, que se encuentre vigente durante la vigencia del contrato.

El arrendatario se compromete a mantener altos estándares de higiene que garanticen las condiciones sanitarias del bar comedor, de conformidad con la normativa general vigente. En caso de incumplimiento injustificado, será causa de la imposición de multa; y, en caso de reincidencia, causal de terminación unilateral de contrato.

**LOCALIDAD DONDE SE EJECUTARÁ LA CONTRATACIÓN:**

|                   |            |
|-------------------|------------|
| <b>PROVINCIA:</b> | CHIMBORAZO |
| <b>CANTON:</b>    | RIOBAMBA   |

**OBLIGACIONES DE LAS PARTES:**

**1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (ARRENDATARIO):**

- El arrendatario está prohibido subarrendar el espacio dado en arrendamiento por parte de la Universidad Nacional de Chimborazo.
- El arrendatario deberá prestar el servicio de alimentación en horario de 07H00 a 20H00. El incumplimiento de este horario será sancionado de la siguiente manera:
  - Primera ocasión: Multa de 1x1000 del valor del contrato por cada día.
  - Segunda ocasión: Se considerará falta grave y se aplicará la multa correspondiente de 5x1000 por cada día.
  - Tercera ocasión: Constituirá falta muy grave, lo que facultará a la Institución para proceder con la terminación unilateral del contrato.
- El arrendatario deberá contar con el equipo de cocina necesario, así como con el personal suficiente capaz de brindar un servicio ágil y oportuno a la comunidad universitaria.
- El arrendatario tiene la responsabilidad de mantener una oferta diversificada de productos alimenticios, con precios justos que se ajusten al mercado local, asegurando así la accesibilidad económica para la comunidad universitaria. Esta oferta deberá incluir una amplia variedad de menús que atiendan a los diferentes sectores de la comunidad, y, de manera especial, deberá satisfacer las necesidades de los grupos estudiantiles, por ello al menos deberá incluir:
  - Un menú de desayuno estudiantil a un costo máximo de \$1.50, (un dólar con cincuenta centavos) que deberá incluir una combinación balanceada de proteínas, carbohidratos y micronutrientes esenciales.
  - Un menú de almuerzo estudiantil a un costo máximo de \$2.00, (dos dólares) que contendrá una proporción adecuada de proteínas, vegetales, carbohidratos y demás componentes nutricionales necesarios para una alimentación saludable.



Queda expresamente prohibida cualquier práctica especulativa o incremento injustificado en los precios y la Administración de Contrato verificará su cumplimiento.

- El arrendatario tendrá la obligación de conservar en las mismas o mejores condiciones en las que fue entregado el espacio físico institucional objeto de arrendamiento y asumirá los daños causados en el mismo siempre que estos no sean imputables a su desgaste natural.
- El arrendatario deberá suscribir convenios o acuerdos con la Entidad, con el objetivo de implementar y fortalecer programas y proyectos cuyo objeto sea el bienestar estudiantil y universitario.

## 2. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE (ARRENDADOR-UNACH):

- El contratante atenderá el pedido del arrendatario en un plazo máximo de 48 horas
- El contratante se obliga a entregar un espacio físico en óptimas condiciones para la prestación del servicio.
- El contratante durante la vigencia del presente instrumento se compromete a otorgar el servicio eléctrico que permita el correcto funcionamiento de los equipos del arrendatario.
- El contratante notificará al arrendatario con tres meses de anticipación a la finalización del contrato.
- La Coordinación de Gestión de Bienestar Estudiantil podrá suscribir convenios o acuerdos con el arrendatario, siempre y cuando los mismos sean analizados y autorizados por la Máxima Autoridad Institucional con el objetivo de implementar y fortalecer programas y proyectos cuyo objeto sea el bienestar estudiantil y universitario.

## REQUISITOS MÍNIMOS:

### 1. EQUIPO MÍNIMO:

| No. | Descripción          | Cantidad | Características   |
|-----|----------------------|----------|---|
| 1   | Refrigeradora        | 1        | Capacidad mínima de 350litros<br>Sistema No Frost<br>Doble puerta (refrigerador y congelador)<br>Control de temperatura<br>Material: Acero inoxidable |
| 2   | Congelador           | 1        | Capacidad mínima de 200 litros<br>Sistema horizontal (tipo arcón)<br>Control de temperatura ajustable<br>Material resistente a la corrosión           |
| 3   | Cocina Industrial    | 1        | De 3 a -6 quemadores de alta potencia<br>Material: Acero inoxidable   |
| 4   | Licuada,             | 1        | Capacidad mínima 2 litros<br>Potencia mínima 600W<br>Varias velocidades<br>Vaso de vidrio   |
| 5   | Estantería/vitrina   | 1        | Material: Vidrio templado y aluminio<br>Iluminación integrada<br>Mínimo 2 niveles de exhibición<br>Dimensiones adecuadas al espacio                   |
| 6   | Perchero para snacks | 1        | Material: Metal resistente<br>Múltiples ganchos o niveles<br>Altura ajustable<br>Fácil instalación o movilidad  |





|   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 7 | Mesas con al menos cuatro sillas cada una                            | 20 | Material: indistinto<br>Dimensiones: 80x80 cm mínimo<br>Sillas ergonómicas y resistentes<br>Capacidad: 4 personas por mesa<br>Fácil limpieza y durabilidad de las mesas y sillas<br>Diseño que permita fácil movilidad |
| 8 | Cartelera para publicar lo que se oferta con sus respectivos precios | 1  | Material: indistinto<br>Dimensiones mínimas: 100x80 cm<br>Diseño atractivo y visible   |

**Medios de Comprobación:**

Conforme la normativa vigente, se requiere que el oferente demuestre disponibilidad de los equipos mínimos, más no su propiedad; en consecuencia, se admite los siguientes medios de comprobación:

Promesas de Compra – Venta.

Facturas a nombre de quien presenta la oferta.

Certificados de propiedad.

Compromiso de arrendamiento.

**2. PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO CLAVE:**

| No. | Función   | Titulación Académica   | Cantidad |
|-----|---|--|----------|
| 1   | <b>Administrador:</b> Es el responsable de gestionar y supervisar el funcionamiento general y la atención al cliente del establecimiento.               | Bachiller-Tercer o cuarto nivel                                | 1        |
| 2   | <b>Chef/ Cocinero:</b> Dirige la cocina, garantiza que los alimentos sean de alta calidad y los prepara de acuerdo a los estándares del establecimiento | Titulación en Gastronomía,<br>Titulación en cocinero o afines. | 1        |
| 3   | <b>Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público:</b> Apoya en todas las operaciones que se realizan en el bar comedor.                | Bachiller  | 1        |

**Medios de Comprobación:**

- Copia simple a color de título(s) de tercer nivel.
- Certificado a color del registro de título(s) actualizado emitido por la SENESCYT.
- Copia del título de bachiller.
- Copia del título de Cocinero

**3. EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PERSONAL TÉCNICO:**

| No. | Función | Descripción | Tiempo | Número de Proyectos | Monto de Proyectos |
|-----|---------|-------------|--------|---------------------|--------------------|
|-----|---------|-------------|--------|---------------------|--------------------|



|   |  |   |           |           |           |
|---|--|---|-----------|-----------|-----------|
| 1 | Administrador  | Experiencia en administración de bares en instituciones públicas o establecimientos privados. | 2 años    | No Aplica | No Aplica |
| 2 | Chef/Cocinero  | Experiencia en preparación de alimentos y bebidas   | 2 años    | No Aplica | No Aplica |
| 3 | Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público | Experiencia en atención al cliente  | No Aplica | No Aplica | No Aplica |

**Medios de Comprobación:**

- Copias simples de Contratos de Trabajo
- Certificados de Trabajo

**EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA MÍNIMA DEL OFERENTE**

| TIPO DE EXPERIENCIA | DESCRIPCIÓN   | TEMPORALIDAD   | REQUISITO MÍNIMO | NUMERO DE PROYECTOS | MONTOS CONTRACTUALES |
|---------------------|---|--|------------------|---------------------|----------------------|
| <b>General</b>      | La experiencia general en la gestión de alimentos y bebidas incluye el conocimiento práctico sobre cómo operar un bar o comedor, desde la selección de productos hasta su preparación y servicio. Esto implica tener una trayectoria comprobada en la planificación y ejecución de menús adecuados a diferentes necesidades, garantizando la calidad de los productos y la satisfacción de los clientes. Este tipo de experiencia es admisible tanto en el ámbito público como privado. | La experiencia puede ser acreditada si se ha ejecutado dentro de los últimos 15 años | 6 años           | N/A                 | N/A                  |
| <b>Específica</b>   | Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas).   | La experiencia puede ser acreditada si se ha ejecutado dentro de los últimos 5 años  | 6 meses          | N/A                 | N/A                  |

**Medios de Comprobación:**

- RUC.





- Certificado De Artesano Calificado Vigente.
- Certificado RIMPE
- Contratos de Arrendamiento O Prestación del Servicio.

## METODOLOGÍA DE CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE OFERTAS

Al tratarse de un servicio no normalizado, la Entidad ha dispuesto dos etapas para obtener al oferente adjudicado; éstas son:

- 1) Etapa CUMPLE/ NO CUMPLE
- 2) Etapa de Evaluación.

### 1) ETAPA CUMPLE/ NO CUMPLE

La Comisión Técnica designada verificará que cada oferta cumpla con los requisitos mínimos establecidos, los cuales se detallan y enlistan a continuación:

| No. | Parámetro  | Descripción  | Cumple/ No Cumple |
|-----|--|--|-------------------|
| 01  | Integridad de la oferta  | La oferta presentada debe reunir todos los formularios establecidos para este procedimiento.   |                   |
| 02  | Firma de la oferta   | El oferente debe firmar su oferta, siendo admisible firma electrónica o firma manuscrita.<br>En el caso de firma manuscrita, la oferta deberá ser digitalizada y enviada en la forma determinada en la presentación de oferta, establecida en pliegos. |                   |
| 03  | Equipo mínimo  | El oferente deberá cumplir con el equipo mínimo establecido en estos TDR y los pliegos del procedimiento.  |                   |
| 04  | Personal Técnico   | El oferente deberá cumplir con el personal técnico mínimo establecido en estos TDR y los pliegos del procedimiento.  |                   |
| 05  | Certificado de manejo de alimentos emitido por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria) | El oferente presentará en su oferta, el certificado emitido por el ARCSA, de cada uno de los miembros del personal técnico de la oferta de haber sido capacitado Certificado de manejo de alimentos; vigente al momento de presentación de oferta.     |                   |
| 06  | Experiencia General mínima   | El oferente deberá acreditar el contar con experiencia general en el expendio de servicios de alimentación, de forma individual y/o a través de bar comedor, sitios de expendio de servicios de alimentación público y/o privados,                     |                   |



|    |                               |   |  |
|----|-------------------------------|---|--|
|    |                               | dentro de los últimos 15 años, contados a partir de la fecha de publicación del procedimiento.  |  |
| 07 | Experiencia Específica mínima | El oferente deberá acreditar el contar con experiencia específica en el expendio de servicios de alimentación, de forma individual y/o a través de bar comedor, sitios de expendio de servicios de alimentación público y/o privados, dentro de los últimos 5 años, contados a partir de la fecha de publicación del procedimiento. |  |
| 08 | Canon de arrendamiento        | El oferente deberá presentar un canon de arrendamiento superior al monto base establecido; e inferior al techo de: \$700 (setecientos dólares).   |  |

Únicamente las ofertas que superen la etapa CUMPLE/NO CUMPLE, entrarán a la fase de evaluación de ofertas.

## 2) ETAPA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

La(s) oferta(s) calificadas, entrarán a ser evaluadas, de acuerdo al siguiente detalle:

| Parámetro                     | Descripción y detalles de ponderación y evaluación  |
|-------------------------------|---|
| <b>Experiencia General</b>    | <p>No se otorgará puntaje a la experiencia general mínima requerida, por ser de cumplimiento obligatorio.</p> <p>Para que la experiencia general presentada sea susceptible de calificación por puntaje, está deberá ser mayor a la establecida como requisito mínimo, el cual es 6 años.</p> <p>El valor total de la experiencia general solicitada adicional al requisito mínimo que será puntuada, no podrá superar los 15 años.</p> <p>Se otorgará el máximo puntaje a la o las ofertas que presenten como experiencia general adicional el mayor tiempo; y, a las demás ofertas se asignará el valor de puntaje establecido en la Tabla 2.</p> |
| <b>Experiencia Específica</b> | <p>No se otorgará puntaje a la experiencia específica mínima requerida, por ser de cumplimiento obligatorio.</p> <p>Para que la experiencia específica presentada sea susceptible de calificación por puntaje, esta deberá ser mayor a la establecida como requisito mínimo, el cual es dentro de los últimos 5 años.</p>   |



|   |  |
|---|--|
|   | <p>Este parámetro tiene 2 sub parámetros (tabla 2):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Experiencia específica: continuidad del servicio de expendio de alimentos durante los últimos 5 años.</li><li>2. Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas).</li></ol>  |
| <b>Experiencia del Personal Técnico</b>         | <p>Experiencia del personal técnico la cual incluye conocimientos prácticos, habilidades especializadas, y capacidad para solucionar problemas en su área asignada.</p> <p>Este parámetro tiene 3 sub parámetros (tabla 2):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sub Parámetro Experiencia del Chef o Cocinero Principal (10 puntos)</li><li>2. Sub Parámetro Experiencia del Administrador (4 puntos)</li><li>3. Experiencia del Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público (1 punto)</li></ol>   |
| <b>Innovación en la prestación del Servicio</b> | <p>Innovación en la prestación del servicio, dirigido a la comunidad universitaria: implementación de nuevas ideas, tecnologías o procesos que mejoren la experiencia y satisfacción de la población universitaria.</p> <p>Este parámetro tiene 3 sub parámetros (tabla 2):</p>  |
| <b>Oferta económica</b>                         | <p>La oferta económica se evaluará aplicando un criterio directamente proporcional; a mayor precio, mayor puntaje.</p> <p>El oferente que presente la mayor oferta económica (canon de arrendamiento) obtendrá el total del puntaje; y, el resto de ofertas obtendrán el puntaje directamente proporcional.</p> <p><b>Fórmula para obtener el puntaje oferta económica:</b></p> <p><b>POF: (MOA) X (PP)/MOEP</b></p> <p><b>MOA:</b> Monto ofertado analizado.<br/><b>PP:</b> Puntaje del parámetro.<br/><b>MOEP:</b> Mayor oferta económica presentada.</p> <p>Para obtener el puntaje obtenido por la oferta económica (canon de arrendamiento) ofertada (POF), se procederá así:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Se multiplicará el monto ofertado objeto de análisis (MOA) por el valor de puntaje del parámetro (PP).</li><li>2- El resultado se dividirá por el monto de la oferta económica más alta presentada (MOEP).</li></ol> |
| <b>Criterios generales</b>                      | <p>En todos los casos se ha identificado la metodología para otorgar el máximo puntaje y, a partir de éste, como se ponderarán las calificaciones para los demás oferentes.</p> <p>- La metodología se encuentra íntegramente desarrollada, de tal modo que no haya lugar a confusión o discrecionalidad en su aplicación. Es universal y</p>  |



|  |  |
|--|--|
|  | aplicable a cualquier condición de tal modo que arroja siempre resultados reales y coherentes con la condición evaluada. |
|--|--|

### TABLA DE PUNTAJE PARA EVALUACIÓN DE OFERTAS

| TABLA 1 (Puntajes resumen)  |               |
|---|---------------|
| Parámetro   | Puntaje       |
| Experiencia general   | 5,00          |
| Experiencia específica: continuidad del servicio de expendio de alimentos durante los últimos 5 años  | 15,00         |
| Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas)  | 5,00          |
| Experiencia del personal técnico la cual incluye conocimientos prácticos, habilidades especializadas, y capacidad para solucionar problemas en su área asignada.  | 15,00         |
| Innovación en la prestación del servicio, dirigido a la comunidad universitaria: implementación de nuevas ideas, tecnologías o procesos que mejoren la experiencia y satisfacción de la población universitaria | 10,00         |
| Oferta económica: canon de arrendamiento más alto, dentro del parámetro establecido por la Entidad  | 50,00         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>100,00</b> |

### TABLA 2 (Detalles de cada parámetro)

| EXPERIENCIA GENERAL (5 PUNTOS)  |            |         |
|---|------------|---------|
| Parámetro   | Valoración | Puntaje |
| La experiencia general en la gestión de alimentos y bebidas incluye el conocimiento práctico sobre cómo operar un bar o comedor, desde la selección de productos hasta su preparación y servicio. Esto implica tener una trayectoria comprobada en la planificación y ejecución de menús adecuados a diferentes necesidades, garantizando la calidad de los productos y la satisfacción de los clientes. Este tipo de experiencia es admisible tanto en el ámbito público como privado. | 5 puntos   |         |
| EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN (20 PUNTOS)   |            |         |
| Sub Parámetro Continuidad del servicio (15 puntos)  |            |         |
| Parámetro   | Valoración | Puntaje |
| Experiencia continua de 5 años o más  | 15 puntos  |         |
| Experiencia continua de 4 a menos de 5 años   | 8 puntos   |         |
| Experiencia continua de 3 a menos de 4 años   | 4 puntos   |         |



|  |                   |                |
|--|-------------------|----------------|
| Experiencia continua de 1 a 3 años   | 2 puntos          |                |
| Entre 6 meses a 1 año  | 1 punto           |                |
| <b>Sub Parámetro Experiencia en Instituciones Educativas Públicas o Privadas (5 puntos)</b>  |                   |                |
| <b>Parámetro</b>   | <b>Valoración</b> | <b>Puntaje</b> |
| Más de 4 años en instituciones educativas  | 5 puntos          |                |
| De 3 a 4 años en instituciones educativas  | 4 puntos          |                |
| De 2 a 3 años en instituciones educativas  | 3 puntos          |                |
| De 1 a 2 años en instituciones educativas  | 2 puntos          |                |
| Entre 6 meses a 1 año  | 1 punto           |                |
| <b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL TÉCNICO (15 PUNTOS)</b>  |                   |                |
| <b>Sub Parámetro Experiencia del Chef o Cocinero Principal (10 puntos)</b>   |                   |                |
| <b>Parámetro</b>   | <b>Valoración</b> | <b>Puntaje</b> |
| Más de 5 años de experiencia en preparación de alimentos   | 10 puntos         |                |
| De 3 a 5 años de experiencia   | 5 puntos          |                |
| De 2 a 3 años de experiencia   | 1 punto           |                |
| <b>Sub Parámetro Experiencia del Administrador (4 puntos)</b>  |                   |                |
| <b>Parámetro</b>   | <b>Valoración</b> | <b>Puntaje</b> |
| Más de 3 años administrando establecimientos de alimentos y bebidas  | 4 puntos          |                |
| De 2 a 3 años de experiencia   | 2 puntos          |                |
| <b>Experiencia del Ayudante de operaciones bar comedor/cocina/atención al público (1 punto)</b>  |                   |                |
| <b>Parámetro</b>   | <b>Valoración</b> | <b>Puntaje</b> |
| Bachiller con o sin experiencia de ayudante en áreas afines al requerimiento.  | 1 punto           |                |
| <b>INNOVACIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, DIRIGIDO A LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA (10 PUNTOS)</b>   |                   |                |
| <b>Parámetro</b>   | <b>Valoración</b> | <b>Puntaje</b> |
| Adaptación de Menús y Opciones Personalizadas: Oferta de menús flexibles y personalizados, adaptados a las necesidades específicas de la comunidad universitaria, como opciones saludables y variadas. | 3 puntos          |                |
| Ofertas especiales y programas de fidelización: Creación de programas de fidelización como promociones especiales, descuentos o recompensas por compras frecuentes                                     | 3 puntos          |                |
| Sostenibilidad e Innovación Ecológica: Implementación de prácticas sostenibles, como el uso de envases biodegradables, reciclaje, productos orgánicos, o reducción del desperdicio de alimentos.       | 2 puntos          |                |
| Innovación en el Servicio de Atención al Cliente: Uso de nuevos métodos para mejorar la atención al cliente.   | 2 puntos          |                |
| <b>OFERTA ECONÓMICA: CANON DE ARRENDAMIENTO MÁS ALTO, DENTRO DEL PARÁMETRO ESTABLECIDO POR LA ENTIDAD (50 PUNTOS)</b>  |                   |                |
| <b>Parámetro</b>   | <b>Valoración</b> | <b>Puntaje</b> |



|   |                                  |             |
|---|----------------------------------|-------------|
| Se evalúa la oferta económica presentada por los interesados, en relación con el canon de arrendamiento siempre dentro de los límites establecidos. El oferente que presente la mayor oferta económica, obtendrá la totalidad del puntaje; y, el resto de ofertas obtendrá el puntaje directamente proporcional a la oferta presentada. | 50 puntos                        |             |
| <b>TOTAL</b>  | La sumatoria debe ser 100 puntos | <b>0,00</b> |

**OTRO(S) PARÁMETRO(S) RESUELTO POR LA ENTIDAD:**

| PARÁMETRO  | DIMENSIÓN   |
|--|---|
| Monto de multas a imponerse  | El incumplimiento será sancionado de acuerdo a la clasificación de faltas y los montos de multas estipulados en el contrato.  |
| Término de suscripción del contrato  | El contrato a suscribirse, por disposición del Art. 60 de la LOSNCP, es un Contrato Administrativo. Una vez adjudicado el procedimiento en el portal del SERCOP, el contrato se celebrará con el oferente adjudicado en el término de 15 días contados desde la adjudicación, previo la presentación de requisitos legales establecidos.  |
| Forma de presentación de la oferta   | La oferta se deberá presentar al correo electrónico del Gestor asignado a la Ing. Catherine Bermeo Moreno, hasta la fecha límite para su presentación debidamente firmada electrónicamente<br><br>El sistema de suscripción y validación de documentos firmados electrónicamente admitido será el sistema FIRMA EC, provisto por el Ministerio de Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información.<br><br>** REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA<br><br>Art. 31.- Uso de firma electrónica<br>Art. 32.- Del certificado de firma electrónica<br>Art. 35.- Documentos suscritos electrónicamente |
| Certificado de manejo de alimentos emitido por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria) | El oferente presentará en su oferta, el certificado emitido por el ARCSA, de cada uno de los miembros del personal técnico de la oferta de haber sido capacitado y Certificado de manejo de alimentos; vigente al momento de presentación de oferta.  |
| Garantía de arrendamiento  | El arrendatario deberá presentar una garantía que corresponda al valor de dos meses de arriendo sin incluir IVA, garantía que será presentada previo a suscribir el contrato. El monto indicado deberá ser entregado en efectivo, en ventanillas de Tesorería, quien conferirá el certificado respectivo, previo la presentación de la orden de pago emitida por la Coordinación de Compras Públicas, junto con la solicitud de requisitos de contrato.   |

**OBSERVACIONES:**

| PARÁMETRO | CONDICIONES |
|-----------|-------------|
|-----------|-------------|



|   |   |
|---|---|
| <p><b>FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA</b></p>                      | <p><b>NORMATIVA SECUNDARIA</b> “Art. 113 a través del portal COMPRASPÚBLICAS, a excepción de los siguientes procedimientos: 1. Procedimientos especiales (contrataciones en situaciones de emergencia, adquisición de bienes inmuebles, arrendamiento de bienes inmuebles; y, feria inclusiva para entidades contratantes) ...”</p> <p>La oferta se deberá presentar <b>únicamente a través del correo electrónico del funcionario encargado y establecido en los pliegos de la presente contratación</b> hasta la fecha límite para su presentación, siendo admisible el documento firmado electrónicamente, o, en su defecto, impreso con firma manuscrita y digitalizado en formato PDF.</p> <p><b>FORMULARIOS:</b> Al momento de presentar su oferta obligatoriamente deberán presentar firmados los Formularios de Oferta que se encuentran dentro del pliego de la contratación.</p> <p><b>ENTREGA:</b> No se aceptará ofertas de forma física, únicamente al correo electrónico del servidor establecido en los pliegos del procedimiento.</p> |
| <p><b>FORMULARIO DE PRECIO OFERTADO DE CANON DE ARRENDAMIENTO</b></p> | <p>El oferente deberá presentar el formulario de oferta económica, en el cual se establecerá el canon de arrendamiento mensual ofertado, valor sin incluir IVA.</p>   |
| <p><b>FORMULARIO INNOVACIÓN</b></p>                                   | <p>El oferente deberá presentar el formulario de innovación en la prestación del servicio, el cual se enviará en el formato establecido.</p>  |





## SECCIÓN III CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO

**3.1 Cronograma del procedimiento:** El cronograma que regirá el procedimiento será el establecido en el numeral 5 de la SECCIÓN I CONVOCATORIA

**3.2 Vigencia de la oferta:** La oferta se entenderá vigente hasta 90 días. En caso de que no se señale una fecha estará vigente hasta la celebración del contrato, de acuerdo a lo establecido en el artículo 30 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

**3.3 Canon Base de Oferta:** Conforme la normativa vigente, la oferta ganadora será aquella que, cumpliendo con los requisitos establecidos para este procedimiento, oferte el canon de arrendamiento más alto y cumpla con los criterios de evaluación.

Con tal antecedente, se ha establecido una base mínima, la cual es sustentada en OFICIO No. 140 -WCN- INF-2024 emitido por el profesional de la Coordinación de Infraestructura y Mantenimiento, estableciéndose el valor base de: \$ 350,00 (TRECIENTOS CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA), valor que incluye servicios básicos. Este valor no incluye IVA.

El precio de la oferta deberá cubrir todas las actividades y costos necesarios para que el oferente preste los servicios objeto de la contratación en cumplimiento de las especificaciones técnicas y/o los términos de referencia correspondientes y a plena satisfacción de la entidad contratante).

Los precios presentados por el oferente son de su exclusiva responsabilidad. Cualquier omisión se interpretará como voluntaria y tendiente a conseguir precios que le permitan presentar una oferta más ventajosa.

**3.4 Plazo de ejecución:** El contrato tendrá una vigencia de dos años a partir de la firma del contrato.

**3.5 Forma de pago:** Los pagos se realizarán de la manera prevista en Pliego y en el Contrato.

**3.5.1 Anticipo:** 0%

**3.6 Forma de presentar la oferta:** La oferta deberá ser presentada, dentro del cronograma establecido, al correo electrónico [cbermeo@unach.edu.ec](mailto:cbermeo@unach.edu.ec) perteneciente a la Ing. Catherine Bermeo Moreno, Analista Gestor de esta Contratación.

**NORMATIVA SECUNDARIA** “Art. 113 a través del portal COMPRASPÚBLICAS, a excepción de los siguientes procedimientos: 1. Procedimientos especiales (contrataciones en situaciones de emergencia, adquisición de bienes inmuebles, arrendamiento de bienes inmuebles; y, feria inclusiva para entidades contratantes) ...”

La oferta se deberá presentar **únicamente a través del correo electrónico del funcionario encargado y establecido en los pliegos de la presente contratación** hasta la fecha límite para su presentación, siendo admisible el documento firmado electrónicamente, o, en su defecto, impreso con firma manuscrita y digitalizado en formato PDF.





Coordinación de Gestión  
de Compras Públicas  
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA



**FORMULARIOS:** Al momento de presentar su oferta obligatoriamente deberán presentar firmados los Formularios de Oferta que se encuentran dentro del pliego de la contratación.

**ENTREGA:** No se receptorá ofertas de forma física, únicamente al correo electrónico del servidor establecido en los pliegos del procedimiento

**No se tomarán en cuenta las ofertas entregadas en otro lugar o después del día y hora fijados para su entrega-recepción.**



## SECCIÓN IV FORMULARIOS DE OFERTA

- **FORMULARIO 1 - CARTA DE PRESENTACIÓN Y COMPROMISO**

**NOMBRE DEL OFERENTE:** *(Detallar)*

### PRESENTACIÓN Y COMPROMISO

El que suscribe, en atención a la convocatoria efectuada por *(nombre de la entidad contratante)* para la ejecución de *(detalle de los bienes y/o servicios)*, luego de examinar el pliego del presente procedimiento, al presentar esta oferta por *(sus propios derechos, si es persona natural) / (representante legal o apoderado de si es persona jurídica), (procurador común si se trata de asociación o consorcio)* declara que:

1. La única persona o personas interesadas en esta oferta está o están nombradas en ella, sin que incurra en actos de ocultamiento o simulación con el fin de que no aparezcan sujetos inhabilitados para contratar con el Estado.
2. La oferta la hace en forma independiente y sin conexión abierta u oculta con otra u otras personas, compañías o grupos participantes en este procedimiento.
3. Al presentar esta oferta, cumple con toda la normativa general, sectorial y especial aplicable a su actividad económica, profesión, ciencia u oficio.
4. Acepta que en el caso de que se comprobare una violación a los compromisos establecidos en el presente formulario, la entidad contratante le descalificará como oferente, o dará por terminado en forma inmediata el contrato, observando el debido proceso, para lo cual se allana a responder por los daños y perjuicios que tales violaciones hayan ocasionado.
5. Garantiza la veracidad y exactitud de la información y documentación proporcionada; así como de las declaraciones realizadas para el presente procedimiento de contratación, inclusive aquellas respecto de la calidad de productor nacional; contenidas en los documentos de la oferta, formularios y otros anexos.
6. Acepta que, en caso de que la entidad contratante o el SERCOP comprobaren administrativamente que como oferente o contratista hubiere alterado o faltado a la verdad sobre la documentación o información que conforma su oferta, dicha falsedad será causal para descalificarlo del procedimiento de contratación, declararlo adjudicatario fallido, contratista incumplido; y/o, que en su defecto se apliquen las sanciones previstas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, según corresponda; sin perjuicio de las acciones legales a que hubiera lugar.
7. En calidad de oferente, no se encuentra incurso en las inhabilidades generales y especiales para contratar, establecidas en la LOSNCP, su Reglamento General y demás normativa aplicable.
8. La procedencia de los fondos y recursos utilizados para el presente procedimiento de contratación pública son de origen lícito; para lo cual, proporcionará a la entidad contratante, al Servicio Nacional de Contratación Pública y a los organismos de control competentes, la información necesaria referente al representante legal, en el caso de personas jurídicas; o, del procurador común de los compromisos de asociación o consorcio o de las asociaciones o consorcios constituidos; así como de sus socios o partícipes, hasta identificar a la última persona natural.



9. Entrega la información sobre la identidad de la persona natural que será el beneficiario final de los recursos públicos y/o quien ejerza el control de las cuentas bancarias relacionadas o inmersas en el flujo de los recursos públicos obtenidos como consecuencia del contrato respectivo.
10. Según el caso, se deberá agregar los siguientes numerales:

*\*(Si el oferente fuere extranjero, se añadirá un literal que dirá: d) Previamente a la firma del contrato, el oferente se compromete a domiciliarse en el país conforme lo dispone la Ley de Compañías; y, a obtener el RUP).*

*\*(Si el lugar donde se va a ejecutar la obra o se destinarán los bienes y/o servicios objeto de la contratación pertenece al ámbito territorial determinado en la Ley Orgánica para la Planificación Integral de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica, se agregará un numeral que dirá: El oferente, de resultar adjudicado, declara y acepta que para la ejecución del contrato, contará con al menos el 70% de servicios o mano de obra de residentes de esa Circunscripción, con excepción de aquellas actividades para las que no exista personal calificado o que el bien sea de imposible manufacturación en esa Circunscripción.)*



- **FORMULARIO 2 - DATOS GENERALES DEL OFERENTE**

**NOMBRE DEL OFERENTE:** (determinar si es persona natural, jurídica, consorcio o asociación; en este último caso, se identificará a los miembros del consorcio o asociación. Se determinará al representante legal, apoderado o procurador común, de ser el caso).

**DATOS GENERALES DEL OFERENTE**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Participación:                   |  |
| Nombre del oferente:             |  |
| Origen:                          |  |
| R.U.C.                           |  |
| Naturaleza:                      |  |
| Cédula de Ciudadanía ) Pasaporte |  |

**DOMICILIO DEL OFERENTE**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Provincia:                 |  |
| Cantón:                    |  |
| Calle principal:           |  |
| Número:                    |  |
| Calle secundaria:          |  |
| <b>Código Postal:</b>      |  |
| Teléfono:                  |  |
| <b>Correo electrónico:</b> |  |



- FORMULARIO 3 - TABLA DE CANTIDADES Y PRECIOS (CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO OFERTADO)

| Descripción del bien o servicio | Precio Unitario<br>Canon Arrendatario<br>Ofertado (mensual) |
|---------------------------------|---|
|                                 |   |

*(Nota: Estos precios no incluyen IVA)*

**PRECIO DEL CANON MENSUAL:** *(en letras y números)* más IVA, como canon arrendatario, por el plazo de dos años, contados a partir de la suscripción de contrato y pagaderos en los 10 primeros días de cada mes, en las ventanillas de Tesorería de la UNACH.



## FORMULARIO 4 – COMPONENTES DE LOS (BIENES O SERVICIOS) OFERTADOS – ESPACIO OBJETO DE ARRENDAMIENTO

El oferente deberá llenar una tabla de los componentes de los (*bienes o servicios*), en la cual se deben incluir todos y cada uno de los rubros ofertados, que respondan a los requerimientos de (*la entidad contratante*).



## FORMULARIO 5 - EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS

El oferente deberá llenar el formato de la tabla de los componentes de los (bienes o servicios), en la cual se deben incluir todos y cada uno de los rubros ofertados, que respondan a los requerimientos de la (*Entidad Contratante*).

| Cantidad Solicitada | Descripción Mínima Solicitada   | Cantidad Ofertada | Descripción Ofertado | Equipo |
|---------------------|---|-------------------|----------------------|--------|
| 1                   | Refrigeradora: Capacidad mínima de 350litros<br>Sistema No Frost<br>Doble puerta (refrigerador y congelador)<br>Control de temperatura<br>Material: Acero inoxidable  |                   |                      |        |
| 1                   | Congelador: Capacidad mínima de 200 litros<br>Sistema horizontal (tipo arcón)<br>Control de temperatura ajustable<br>Material resistente a la corrosión   |                   |                      |        |
| 1                   | Cocina Industrial: De 3 a -6 quemadores de alta potencia<br>Material: Acero inoxidable  |                   |                      |        |
| 1                   | Licuada: Capacidad mínima 2 litros<br>Potencia mínima 600W<br>Varias velocidades<br>Vaso de vidrio  |                   |                      |        |
| 1                   | Estantería/vitrina: Material: Vidrio templado y aluminio<br>Iluminación integrada<br>Mínimo 2 niveles de exhibición<br>Dimensiones adecuadas al espacio   |                   |                      |        |
| 1                   | Perchero para snacks: Material: Metal resistente<br>Múltiples ganchos o niveles<br>Altura ajustable<br>Fácil instalación o movilidad  |                   |                      |        |
| 20                  | Mesas con al menos cuatro sillas cada una: Material: indistinto<br>Dimensiones: 80x80 cm mínimo<br>Sillas ergonómicas y resistentes<br>Capacidad: 4 personas por mesa<br>Fácil limpieza y durabilidad de las mesas y sillas<br>Diseño que permita fácil movilidad |                   |                      |        |
| 1                   | Cartelera para publicar lo que se oferta con sus respectivos precios:<br>Material: indistinto<br>Dimensiones mínimas: 100x80 cm<br>Diseño atractivo y visible   |                   |                      |        |

Favor revisar condiciones de presentación, constantes en pliegos.



- **FORMULARIO 6. PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO REQUERIDO**

| Cargo | Cantidad | Nombres Completos | Titulación Académica | Área de experiencia | Experiencia Tiempo Mínimo |
|-------|----------|-------------------|----------------------|---------------------|---------------------------|
|       |          |                   |                      |                     |                           |
|       |          |                   |                      |                     |                           |
|       |          |                   |                      |                     |                           |

Favor revisar condiciones de presentación, constantes en pliegos.





• **FORMULARIO 7. EXPERIENCIA DEL OFERENTE**

**Experiencia General.** - La experiencia general en la gestión de alimentos y bebidas incluye el conocimiento práctico sobre cómo operar un bar o comedor, desde la selección de productos hasta su preparación y servicio. Esto implica tener una trayectoria comprobada en la planificación y ejecución de menús adecuados a diferentes necesidades, garantizando la calidad de los productos y la satisfacción de los clientes. Este tipo de experiencia es admisible tanto en el ámbito público como privado

| Contratante | Objeto del contrato<br>(descripción de los bienes<br>o servicios) | Monto del<br>Contrato | Plazo<br>contractual | Fechas de ejecución |             | Observaciones |
|-------------|---|-----------------------|----------------------|---------------------|-------------|---------------|
|             |   |                       |                      | Inicio              | Terminación |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |

**Experiencia Específica.** - Experiencia específica: Haber brindado el servicio de expendio de alimentación en instituciones educativas (públicas o privadas).

| Contratante | Objeto del contrato<br>(descripción de los bienes<br>o servicios) | Monto del<br>Contrato | Plazo<br>contractual | Fechas de ejecución |             | Observaciones |
|-------------|---|-----------------------|----------------------|---------------------|-------------|---------------|
|             |   |                       |                      | Inicio              | Terminación |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |
|             |   |                       |                      |                     |             |               |

Favor revisar condiciones de presentación, constantes en pliegos.



• **FORMULARIO 8. INNOVACIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO,**

La Innovación en la prestación del servicio, dirigido a la comunidad universitaria es la implementación de nuevas ideas, tecnologías o procesos que mejoren la experiencia y satisfacción de la población universitaria.

| PARAMETROS A SER VALORADOS   | PROPUESTA OFERENTE |
|--|--------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Adaptación de Menús y Opciones Personalizadas: Oferta de menús flexibles y personalizados, adaptados a las necesidades específicas de la comunidad universitaria, como opciones saludables y variadas.</li></ul> |                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Ofertas especiales y programas de fidelización: Creación de programas de fidelización como promociones especiales, descuentos o recompensas por compras frecuentes</li></ul>                                     |                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Sostenibilidad e Innovación Ecológica: Implementación de prácticas sostenibles, como el uso de envases biodegradables, reciclaje, productos orgánicos, o reducción del desperdicio de alimentos.</li></ul>       |                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Innovación en el Servicio de Atención al Cliente: Uso de nuevos métodos para mejorar la atención al cliente.</li></ul>   |                    |

**Nota:** El presente formulario no constituye documento mínimo para efectos de calificación de la integridad de la oferta. La información consignada en el mismo servirá para acreditar los parámetros de evaluación por puntaje establecidos por la entidad para la presente contratación.

Favor revisar condiciones de presentación, constantes en pliegos.



• FORMULARIO 9. OTROS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD

| PARÁMETRO SOLICITADO   | DIMENSIÓN SOLICITADA  | Parámetro y Dimensión ofertada |
|--|---|--------------------------------|
| Certificado de manejo de alimentos emitido por el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria) | El oferente presentará en su oferta, el certificado emitido por el ARCSA, de cada uno de los miembros del personal técnico de la oferta de haber sido capacitado y Certificado de manejo de alimentos; vigente al momento de presentación de oferta.  |                                |
| Garantía de arrendamiento  | El arrendatario deberá presentar una garantía que corresponda al valor de dos meses de arriendo sin incluir IVA, garantía que será presentada previo a suscribir el contrato. El monto indicado deberá ser entregado en efectivo, en ventanillas de Tesorería, quien conferirá el certificado respectivo, previo la presentación de la orden de pago emitida por la Coordinación de Compras Públicas, junto con la solicitud de requisitos de contrato. |                                |

Para constancia de lo ofertado, suscribo este formulario,

-----  
**FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL, APODERADO O PROCURADOR COMÚN (según el caso)**

(LUGAR Y FECHA)



## GARANTÍA

Yo, ....., oferente dentro del procedimiento No. **ARBI-UNACH-2025-005**, cuyo objeto es el **“ESPACIOS DE ARRENDAMIENTO PARA BAR COMEDOR BLOQUE L CAMPUS “EDISON RIERA”**”, manifiesto que presentaré y entregaré una garantía por un monto de \$ XXXX,XX (LETRAS, /100 DOLARES), valor más IVA, que corresponde a 2 (DOS) meses de arriendo; garantía que será presentada previo a suscribir el contrato.

.....  
**FIRMA DEL OFERENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL, APODERADO O PROCURADOR COMÚN (según el caso)**

(LUGAR Y FECHA)



## SECCIÓN V

### PROYECTO DE CONTRATO

Comparecen a la celebración del presente contrato, por una parte (*nombre de la entidad contratante*), representada por (*nombre de la máxima autoridad o su delegado*), en calidad de (*cargo*), a quien en adelante se le denominará contratante; y, por otra (*nombre del contratista o de ser el caso del representante legal, apoderado o procurador común a nombre de "persona jurídica"*), a quien en adelante se le denominará el/la "Contratista".

Las partes se obligan en virtud del presente contrato, al tenor de las siguientes cláusulas:

#### Cláusula Primera.- ANTECEDENTES

1.1. De conformidad con la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; y su Reglamento General, el Plan Anual de Contratación de la contratante, contempla la ejecución de: (describir objeto de la contratación).

1.2. La máxima autoridad de la entidad contratante resolvió aprobar el pliego de (*señalar el procedimiento de contratación*) para (*describir objeto de la contratación*).

1.3. Se cuenta con la existencia y suficiente disponibilidad de fondos en la partida presupuestaria (*No.*), conforme consta en la certificación conferida por (*funcionario competente y cargo*), mediante documento (*identificar certificación, número, fecha y valor*).

1.4. Se realizó la respectiva convocatoria el (*día*) (*mes*) (*año*), a través del Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública.

1.5. Luego del procedimiento correspondiente, (*nombre*) en su calidad de máxima autoridad de la entidad contratante (*o su delegado*), mediante resolución (*No.*) de (*día*) de (*mes*) de (*año*), adjudicó el contrato para la ejecución de la obra (*establecer objeto del contrato*) al oferente (*nombre del adjudicatario*).

#### Cláusula Segunda.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO

2.1. Forman parte integrante del contrato los siguientes documentos:

- a) El pliego (*Conforme a la normativa vigente, de acuerdo al procedimiento de contratación*) incluyendo las especificaciones técnicas y/o términos de referencia.
- b) La oferta presentada por el/la Contratista, con todos sus documentos que la conforman.
- c) Las garantías presentadas por el/la Contratista. (De ser el caso)
- d) La resolución de adjudicación.
- e) Las certificaciones de (*dependencia a la que le corresponde certificar*), que acrediten la existencia de la partida presupuestaria y disponibilidad de recursos, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.
- f) Los requerimientos correspondientes al nivel de Transferencia de Tecnología, cuando sea aplicable conforme a la normativa vigente.

#### Cláusula Tercera.- OBJETO DEL CONTRATO



3.1. El/La Contratista se obliga para con la entidad contratante a ejecutar, terminar y entregar a entera satisfacción de la misma (*describir detalladamente el objeto de la contratación*).

(*En el caso de bienes*) Asimismo, se obliga con la (*entidad contratante*) a cumplir con todos los requerimientos y compromisos determinados según el nivel de transferencia de tecnología que se requiera para uno de los bienes que constan en la Normativa Secundaria del Sistema Nacional de Contratación Pública.

#### Cláusula Cuarta.- PRECIO DEL CONTRATO

4.1. El valor del presente contrato, es el de (*cantidad exacta en números y letras*) dólares de los Estados Unidos de América, más IVA, de conformidad con la oferta presentada por el/la Contratista.

4.2. Los precios acordados en el contrato, constituirán la única compensación al contratista por todos sus costos, inclusive cualquier impuesto, derecho o tasa que tuviese que pagar, excepto el Impuesto al Valor Agregado que será añadido al precio del contrato.

#### Cláusula Quinta.- FORMA DE PAGO

5.1. La entidad contratante cancelará el valor del contrato de la siguiente manera (*establecer conforme lo que determine la entidad contratante en observancia de la normativa vigente*).

5.2. **Discrepancias (según lo aplicable a cada procedimiento):** Si existieren discrepancias respecto a la ejecución del contrato, se notificará al/la Contratista conforme a la normativa vigente; si no se receptare respuesta, dentro del término de (*número días*) siguientes a la fecha de la notificación, se entenderá que el/la Contratista ha aceptado la liquidación y se dará paso al pago; cuando se consiga un acuerdo sobre tales divergencias, se procederá como se indica en el presente contrato.

*Nota: (En caso de haberse estipulado reajuste de precios: en cada planilla de obra ejecutada, el fiscalizador calculará el reajuste de precios provisional, aplicando las fórmulas de reajuste que se indican en este contrato. El fiscalizador realizará el reajuste definitivo tan pronto se publiquen los índices del INEC que sean aplicables).*

#### Cláusula Sexta.- GARANTÍAS

6.1. En este contrato se rendirán las siguientes garantías: (*establecer las garantías que apliquen de acuerdo con lo establecido en el Pliego para las contrataciones de obras que es parte integrante del presente contrato*).

6.2. Las garantías entregadas se devolverán de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; entre tanto, deberán mantenerse vigentes, lo que será vigilado y exigido por la entidad contratante.

#### Cláusula Séptima.- PLAZO

7.1. El plazo para la ejecución y terminación de la totalidad del/ de los (bien/es, obra o servicio/s) contratado/s/a es de (*establecer periodo en letras – días*), contados a partir de (*establecer conforme a lo establecido en la normativa vigente*), de conformidad con lo establecido en la oferta.

#### Cláusula Octava.- MULTAS

8.1. Por cada día de retardo en el cumplimiento de la ejecución de las obligaciones contractuales conforme al cronograma valorado, se aplicará la multa de (*valor establecido por la entidad contratante, de acuerdo a la naturaleza del contrato*).

(*El porcentaje para el cálculo de las multas lo determinará la entidad contratante de conformidad con lo establecido en la normativa vigente*)



#### **Cláusula Novena.- DEL REAJUSTE DE PRECIOS** *(Cuando sea aplicable)*

**9.1** -El reajuste de precios para efectos del pago de las planillas se calculará de acuerdo con la(s) siguientes fórmula(s): *(Incorporar la fórmula de reajuste en base a aquella establecida en el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública).*

*Nota: (Esta cláusula no será aplicable si las partes han convenido la renuncia del reajuste de precios, según lo previsto en el pliego correspondiente, caso en el cual se establecerá en su lugar una disposición específica en ese sentido).*

#### **Cláusula Décima.- SUBCONTRATACIÓN** *(Cuando sea aplicable)*

**10.1.** El/La Contratista se obliga a subcontratar los trabajos que han sido comprometidos en su oferta y por el monto establecido.

En caso de que el/la Contratista no haya ofertado subcontratación, la cláusula 10.1, dirá: *“El/La Contratista podrá subcontratar determinados trabajos previa autorización de la entidad contratante siempre que el monto de la totalidad de lo subcontratado no exceda del 30% del valor total del contrato principal, y el subcontratista esté habilitado en el Registro Único de Proveedores”.*

*Nota: (La entidad contratante escogerá una de las dos opciones, dependiendo de si el contratista ofertó o no la subcontratación)*

**10.2.** El/La Contratista será el/la único/a responsable ante la entidad contratante por los actos u omisiones de sus subcontratistas y de las personas directa o indirectamente empleadas por ellos.

#### **Cláusula Undécima.- DE LA ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO:**

**11.1.** La entidad contratante designa al *(nombre del designado)*, en calidad de administrador del contrato, quien deberá atenerse a las condiciones del pliego que forma parte del presente contrato, y velará por el cabal cumplimiento del mismo en base a lo dispuesto en el Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

**11.2.** La entidad contratante podrá cambiar de administrador del contrato, para lo cual bastará notificar a al/la Contratista la respectiva comunicación; sin que sea necesaria la modificación del texto contractual.

#### **Cláusula Duodécima.- TERMINACIÓN DEL CONTRATO**

**12.1. Terminación del contrato.-** El contrato termina conforme lo previsto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y las Condiciones del Contrato.

**12.2. Causales de Terminación unilateral del contrato.-** Tratándose de incumplimiento del/de la Contratista, procederá la declaración anticipada y unilateral por parte de la entidad contratante, en los casos establecidos en la LOSNCP, el RGLOSNCPC y la Normativa Secundaria del Sistema Nacional de Contratación Pública.

*(La entidad contratante podrá incorporar causales adicionales de terminación unilateral, conforme a lo previsto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública)*

**12.3. Procedimiento de terminación unilateral.-** El procedimiento a seguirse para la terminación unilateral del contrato será el previsto en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General.

#### **Cláusula Décima Tercera.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Las partes podrán establecer los términos específicos del convenio arbitral, para el efecto se propone el siguiente texto:



En caso de que, respecto de las divergencias o controversias suscitadas sobre el cumplimiento, interpretación y ejecución del presente contrato, no se lograre un acuerdo directo entre las partes, éstas acuerdan someterse a los mecanismos alternativos de resolución de conflictos previstos en la Ley de Arbitraje y Mediación, al reglamento de funcionamiento del centro de mediación y arbitraje de (*determinar el centro de mediación acordado entre las partes*) y a las siguientes normas:

- a) Previo a iniciar el trámite del arbitraje, las partes someterán la controversia a mediación para lograr un acuerdo mutuamente satisfactorio.
- b) En el evento de que el conflicto no fuere resuelto mediante la mediación, las partes se someterán a arbitraje administrado por el centro de arbitraje y mediación de (*determinar el centro de mediación acordado entre las partes*).
- c) El contratista renuncia a utilizar la vía diplomática para todo reclamo relacionado con este contrato. Si el contratista incumpliere este compromiso, la contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato y ejecutar las garantías.
- d) La legislación aplicable a este contrato es la ecuatoriana. En consecuencia, el contratista declara conocer el ordenamiento jurídico ecuatoriano y, por lo tanto, se entiende incorporado el mismo en todo lo que sea aplicable al presente contrato.)

*(De no pactarse cláusula compromisoria o no acordarse ventilar mediante solución arbitral, las controversias derivadas de la suscripción y ejecución del contrato se sustanciarán ante el órgano jurisdiccional competente, en observancia de lo previsto en el ordenamiento jurídico vigente)*

#### **Cláusula Décima Cuarta: COMUNICACIONES ENTRE LAS PARTES**

14.1. Todas las comunicaciones entre las partes sin excepción, serán formuladas por escrito o medios electrónicos y en idioma español. Las comunicaciones entre el administrador del contrato, la fiscalización (*cuando sea aplicable*) y el/la Contratista se harán a través de documentos escritos o medios electrónicos, cuya constancia de entrega debe encontrarse en la copia del documento y registrada en el libro de obra (*cuando sea aplicable*).

#### **Cláusula Décima Quinta.- DOMICILIO**

15.1. Para todos los efectos de este contrato, las partes convienen en señalar su domicilio en la ciudad de (*establecer ciudad*).

15.2. Para efectos de comunicación o notificaciones, las partes señalan como su dirección, las siguientes:

- a) La contratante: (*dirección y teléfonos, correo electrónico*).
- b) El/La Contratista: (*dirección y teléfonos, correo electrónico*).

#### **Cláusula Décima Sexta.- ACEPTACIÓN DE LAS PARTES**

16.1. **Declaración.-** Las partes libre, voluntaria y expresamente declaran que conocen y aceptan el texto íntegro de las Condiciones Generales de (*indicar procedimiento de contratación*), publicado en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Contratación Pública, vigente a la fecha de la convocatoria del procedimiento de contratación, y que forma parte integrante del presente contrato.

Dado, en la ciudad de \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_





Coordinación de Gestión  
de Compras Públicas  
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA



---

LA CONTRATANTE

EL/LA CONTRATISTA